



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYE SALATASI

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1 su bardağı lor peyniri
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 adet salatalık
- 10 - 12 dal maydanoz
- 3 - 4 dal taze nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye 2,5 su bardağı su, 1 çorba kaşığı yağ ve az miktarda tuz konur kaynatılır, şehriyeler atılır, suyu tamamen çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Şehriye soğuduktan sonra üzerine zeytinyağı katılır, tane tane olması için karıştırılır, daha sonra ince kıyılmış maydanoz, nane, sivri biber, küp şeklinde doğranmış domates, salatalık eklenir zedelemekten karıştırdıktan sonra pul biber ve tuz katılır, bir kaç kez karıştırılır, servis tabağına aktarılır.

Not: Bu salata küçük taneli makarna kullanılarak da hazırlanabilir.